MENY

Välkommen att dela en stund med oss

LÅT OSS VÄLJA RÄTTER FÖR HELA SÄLLSKAPET!

Svårt att välja? Nedan har vi tagit fram två väl sammansatta menyer. För att skapa en avslappad och härlig upplevelse ber vi er att hela sällskapet enas om en av menyerna. Det är inte värre än att ni får välja det andra alternativet när ni är här nästa gång. Minimum för menyerna är 2 personer.

SIGNATURMENYN 495:-/p

Våra favoriter, rätter vi alltid kommer tillbaka till. En hyllning till Italienska smaker och Argentinsk grilltradition i 3 serveringar

PICADA

Ett urval av tre sorters charkuterier och utvalda ostar, serverade med traditionell argentinsk ”Berenjenas en escabeche” en inläggning på aubergine & lök samt nybakad surdegsfocaccia med Argentisk olivolja från Familjen Zuccardi.

SURDEGSPIZZA

Vår surdegspizza gräddad med tomatsås och toppad med färsk buffelmozzarella och basilika.

FRÅN GRILLEN

Grillad ryggbiff av frigående black angus serveras med husets signatur-chimichurri, friterad potatis och säsongens grillade grönsaker

VINTERMENYN 850:-/p

Svenska delikatesser möter våra Argentinska influencer som fångar upp säsongens smaker i 4 serveringar.

KALIX LÖJROM

Med tortas fritas-friterade bröd
Serveras med klassiska tillbehör.

RAVIOLI

Fylld med svensk hummer från Glommen serveras i en luftig hummersås.

GRILLAD OXRYGG

Med chimichurriemulsion på brynt smör, kalettkål & sötpotatispuré.

NEMESIS CHOKLADKAKA

På Valrhona choklad, en fyllig och len avslutning .

PASSANDE DRYCKESPAKET

Vi kan även ta hand om vinvalet.
Signaturmeny: 3 passande viner 550:-/pers eller premiumviner 750.-/pers.
Vintermeny: 4 viner 750:-/pers eller premiumviner 950:-/pers

BREAD & WINE

MENY

Välkommen att dela en stund med oss

KALLT

Valencia mandlar	55:-
Oliver	65:-
Surdegsfoccacia med Argentinsk olivolja	85:-
Marinerad ost i citron & rosmarin	105:-
Tryffelsalami från Salcis i Toscana	125:-
Cecina de Leon, rökt & lufttorkat nötkött	145:-
24 månaders Pata Negra från Ibericogris	155:-
Picada småplock med chark, ostar och inläggning	265:-
50g Kalix löjrom med tortas fritas - friterat bröd, serveras med klassiska tillbehör	345:-

SÖTT

Argentinsk flan med dulce de leche grädde	95:-
Tiramisu klassikern på BoW's vis	95:-
Nemesis chokladkaka gjord på Valrhona choklad, creme fraiche och olivolj	115:-
Kaffegodis	35:-

VARMT

Friterad potatis med rostad vitlöks-majonnäs, parmesan och färska örter	115:-
Empanadas de Pino, fyllda med nötkött, oliver och ägg	165:-
Grillad sallad med paprikadressing och torkade oliver	135:-
Bakad blomkål med brynt smörskum och rostade hasselnötter	175:-
Friterad kalettkål med citron & dill-vinägrett, valenciamandlar och parmesan	155:-
Rostad butternutpumpa med yoghurt, citron, rostade valnötter och mynta	145:-
Ravioli fylld med svensk hummer från Glommen med en luftig hummersås	245:-
160g Grillad ryggbiff av frigående Black Angus från Uruguay med chimichurri	275:-
Surdegspizza Bianco, tryffelkräm, svamp, tryffelsalami, inlagd silverlök och parmesan	225:-
Surdegspizza Tomat. Buffelmozzarella och basilika. Lägg till lufttorkad parma	195:- 60:-
Tillägg för glutenfri pizza	40:-

ALLERGIER?

Fråga oss!

BREAD & WINE